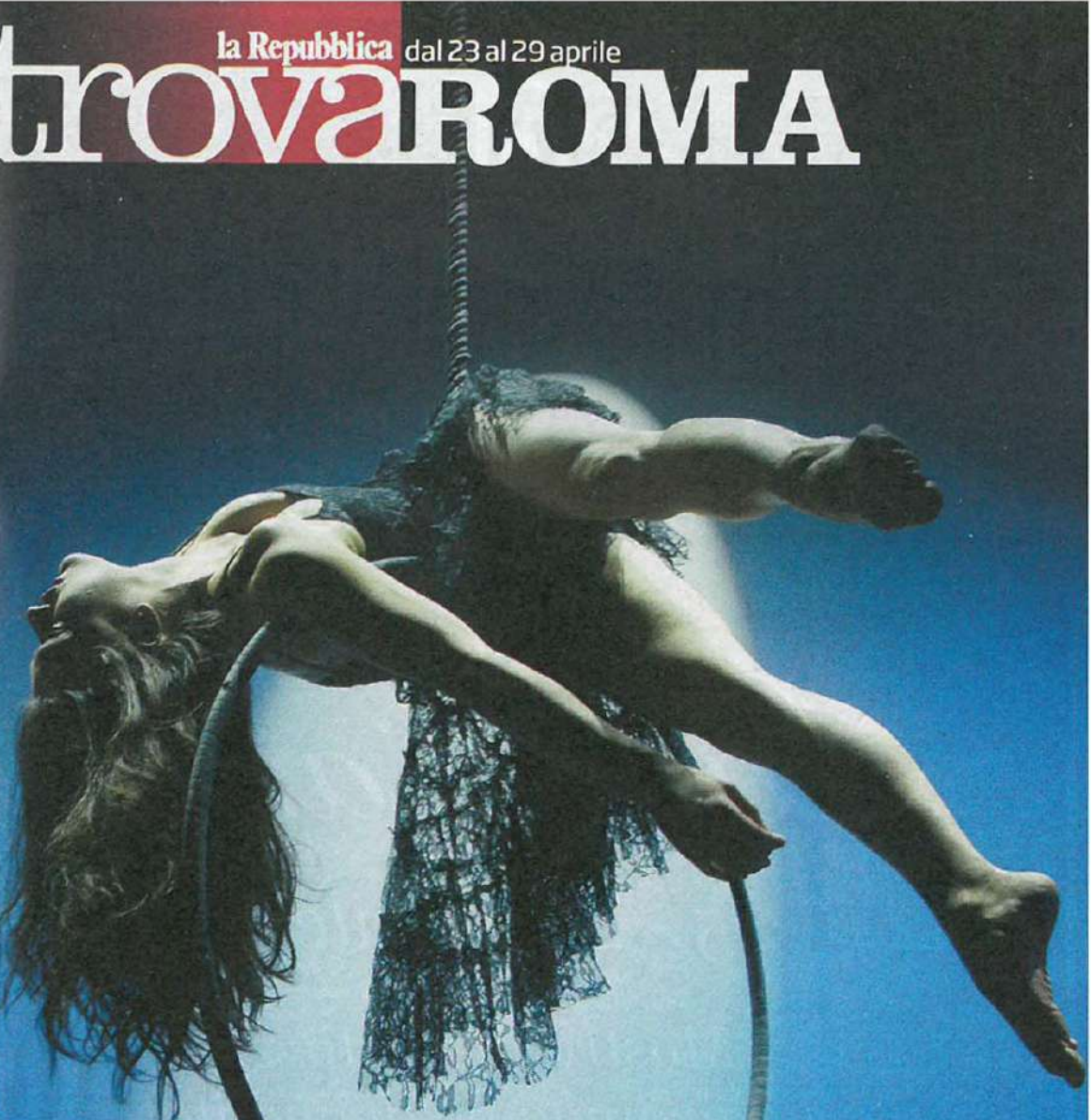


la Repubblica dal 23 al 29 aprile
trovaROMA

1244 Settimane - Supplemento gratuito al numero odierno de "La Repubblica" Sped. Abbon. Post. 45/04 del 27/02/2004



LA COMPAGNIA IN SCENA
CON "THE KING OF SWING"
DA GIOVEDÌ AL TEATRO
VITTORIA.
INVITI PER I NOSTRI
LETTORI

**EL GRITO
ACROBAZIE
E FANTASIA**

SERATA TROVAROMA NICOLA PIOVANI AL PARCO DELLA MUSICA A PAG. 14

TAVOLA novità e sapori

Degustazione

● I GELATI D'ITALIA A ORVIETO

Da sabato 25 aprile al 3 maggio ad Orvieto arriva la terza edizione dell'iniziativa "I Gelati d'Italia" per la valorizzazione del gelato artigianale tra le strade e le piazze del centro storico. Sabato dalle 10.30 alle 22 degustazione di gelato in piazza Duomo, piazza della Repubblica e piazza del Popolo, ma poi tra mastri gelatieri, sculture di ghiaccio, gelato da strada, happy hour con cocktail gelato, macchine antiche per la produzione e gelato salutare, c'è da scoprire durante i giorni della manifestazione, tutto il mondo intorno al freddo alimento ricco di tante proprietà nutritive. I gelatieri in rappresentanza delle regioni italiane realizzeranno gusti tipici delle terre di provenienza come la Liguria che presenta il gusto limone e basilico. Info: www.igelatiditalia.it. (I.t.)



● THE DEER CLUB

Taglia il nastro il "sunday brunch" nella terrazza del Dom hotel centro storico. Ogni domenica, in una cornice chic lo Chef Max Mariola, reinterpreta la tradizione americana attraverso proposte italiane. Gli ospiti possono scegliere due piatti dal menu, suddiviso in quattro sezioni tra uova, insalate, paste e sandwich. Qualche esempio? Uovo poché con pancake, salsa al dragoncello bacon o salmone, insalata di carciofi e grana, spaghetti pomodoro, basilico e parmigiano, "Dom Burger" di manzo con bacon cheddar, cipolla, pomodoro, lattuga, salse e patate, e infine il vegetariano ripieno con verdure miste e formaggio. 40 euro. Via Giulia 131. Tel. 06.6832144. (I.t.)



● CAPOTAVOLA

Nuovo indirizzo tra piazza Fiume e via Nizza degli stessi proprietari di "Dolce", la pasticceria situata accanto. Aperto a pranzo e cena, in un ambiente piacevole il mercoledì, il venerdì e il sabato arriva un menu marinaro con zuppa di pesce e frutti di mare, spaghetti vongole veraci e bottarga, filetto di palamita al sesamo, mazzancolle di Sicilia grigliate alla catalana. Per i carnivori maialino cotto a bassa temperatura, guancia brasata, tagliata di scottona con salsa "chimichuri". A pranzo il menu cambia tutti i giorni: tra verdure grigliate, farfalle con asparagi e pomodoro, arista con senape, burger vegetale. 15-40 euro. Via Savoia 38. Tel. 06.87757769. Chiuso sabato a pranzo e domenica. (I.t.)

● MASSIMO RICCIOLI BISTROT AL MAJESTIC

Da ieri è stata riallestita per la bella stagione la splendida terrazza affacciata sulla strada della Dolce Vita e arredata in modo chic, con un menu tutto crudo con selezioni di ostriche bretoni e pescato freschissimo tra tartare e carpacci da accompagnare ai vini dell'Azienda Agricola Casavyc. In primo piano i grandi cult dello chef Massimo Riccioli come mezze maniche croccanti con gamberi rossi basilico e lime, polpo grigliato con avocado al salmoriglio, linguine con frutti di mare e asparagi, fiorentina di dentice grigliata con insalatina. 50-70 euro. Via V. Veneto 50. Tel. 06.42144715. Chiuso domenica sera. (I.t.)

● PIZZA

Merlo Parlante

Pizza "no limits" per veri appassionati. Disponibili oltre cento varietà di tonde nella formula "all you can eat" a prezzo fisso: da quella con porchetta e patate, al "tris bianco" con fiori di zucca e alici, mozzarella e patate e funghi porcini. Si conclude con un ghiotto tiramisù della casa. 15-18 euro. Via Cassitto 45, tel. 06.71354191. Chiuso mercoledì. (mv. b.)

● ETNICA

Sushi One

La tranquillità, la bellezza e i colori del mondo cinese e giapponese sono stati riprodotti perfettamente in questo nuovo ristorante etnico, dove sushi, sashimi, specialità a base di riso e carne in agrodolce sono preparati con ingredienti freschi e tipici della tradizione orientale. 17 euro. Via Bisagno 18, tel. 06.8605869. Sempre aperto. (g.c.)

● FUORI PORTA

La Bussola

Qui il pesce si gusta in una sala con grandi vetrate che danno sul mare di Ostia. Si inizia dal tritico di crudi con salmone all'olio di tartufo, tartare di tonno e spigola con pinoli. Seguono fettuccine alla pescatora e parmigiana di alici. In chiusura soufflé al cioccolato con crema di pistacchio. 25-35 euro. Lungomare Amerigo Vespucci 72, tel. 06.56470867. Chiuso lunedì. (m. c.)